



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- mardi 19 octobre 2021

Le Guide MICHELIN Kyoto Osaka annonce sa sélection 2022

Michelin a le plaisir de présenter aujourd'hui l'édition 2022 du Guide MICHELIN Kyoto Osaka. Avec respectivement 207 et 208 restaurants recommandés par les inspecteurs du Guide MICHELIN dans chacune de ces villes, dont 21 et 26 nouvelles adresses, Kyoto et Osaka continuent de pleinement démontrer la richesse et le fort dynamisme de leurs scènes culinaires.

« Kyoto et Osaka ont toujours fait figure de références gastronomiques mondiales qui fascinent autant qu'elles impressionnent. De l'échoppe de ramen ultra spécialisée à la table gastronomique de très haut standing, les gourmets qu'ils soient d'ici ou d'ailleurs peuvent profiter d'un éventail culinaire que peu de destinations sont en mesure d'offrir avec tant de raffinement » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Si la crise sanitaire a évidemment heurté de plein fouet le secteur, qui a également souffert des restrictions imposées aux voyageurs, il n'en demeure pas moins que les chefs de Kyoto et Osaka ont gardé intacte leur envie de régaler les gastronomes. Nous notons également une accélération de la prise de conscience écologique chez de nombreux chefs ; autant d'engagements pour une gastronomie durable que nous sommes fiers de mettre en valeur à travers l'attribution d'une Etoile Verte MICHELIN à trois nouveaux restaurants ».

L'édition du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka, fête cette année son 13^{ème} millésime, avec un nouveau territoire : il s'agit de la préfecture de Wakayama, qui fait une entrée remarquée dans la collection des Guides, avec pas moins de 85 restaurants sélectionnés, dont 8 étoilés et 15 Bib Gourmands.

Numata décroche une deuxième Etoile à Osaka

Spécialisé dans la préparation des tempuras, le restaurant **Numata** a impressionné le palais de nos inspecteurs. Sélectionnant des produits de première qualité et fraîcheur – notamment les fameuses crevettes tigrées des îles Amakusa dont le chef est originaire, ou encore le méro ou les pousses de bambou printanières -, le chef autodidacte Kazuya Numata offre une interprétation gastronomique de très haut niveau de ces beignets typiquement japonais.

Au total, 30 restaurants deux-étoiles sont recommandés à Kyoto (19) et Osaka (11) dans l'édition 2022 du Guide. Ceux-ci figurent aux côtés de 9 restaurants trois-étoiles qui maintiennent leur distinction, dont **Hyotei** et **Kikunoi** à Kyoto qui les affichent fièrement depuis la première édition du Guide.

16 nouveaux établissements sont distingués d'une Etoile MICHELIN à Kyoto (8) et Osaka (8)

Cette année, la majorité des nouveaux restaurants étoilés mettent à l'honneur les saveurs japonaises, françaises et italiennes. Parmi les ambassades gourmandes nippones, **Ryoriya Maekawa** et **Gion Mamma** à Kyoto, **Ono**, **Oryori Yamada**, **Konoha** et **Enomoto** à Osaka proposent des assiettes raffinées qui mettent à l'honneur le meilleur des produits locaux. Pour se régaler de saveurs françaises modernes et régionales, **Muni Alain Ducasse**, **Muni La Terrasse**, **La Biographie**, **Nakatsuka** à Kyoto ou **Point** à Osaka seront d'agréables points de chute pour les palais en quête d'exotisme. **A canto**, **YUNICO** à Osaka ou encore **cenci** à Kyoto offrent quant à eux de très belles préparations aux influences transalpines. Enfin, les équipes de **capi** à Osaka ou de **KOKE** à Kyoto signent des menus dont l'innovation n'a d'égale que la finesse de leurs assiettes.

30 nouvelles adresses Bib Gourmand pour célébrer la gastronomie à prix modéré

S'ajoutant aux 196 restaurants qui maintiennent leur distinction Bib Gourmand, 13 nouvelles tables de Kyoto et 17 d'Osaka rejoignent la sélection pour leur offre culinaire au rapport qualité-prix particulièrement intéressant. Parmi celles-ci, la diversité culinaire est à l'honneur avec par exemple **Grill French** (Kyoto) et ses spécialités typiques du barbecue, **Yoshoku Akihana** (Kyoto) et ses saveurs chinoises ou encore **Okonomiyaki Shimizu** (Osaka), spécialisé dans les okonomiyaki.



GUIDE MICHELIN

3 nouveaux restaurants distingués d'une Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable

Attribuée pour la deuxième fois au sein de l'édition Kyoto Osaka du Guide MICHELIN, 3 nouveaux restaurants reçoivent une Etoile Verte MICHELIN en reconnaissance de leurs engagements durables. Combinant excellence gastronomique et initiatives vertueuses particulièrement ambitieuses, ces adresses donnent à vivre des expériences singulières et inspirantes. **Juu-Go** devient ainsi le 6^{ème} restaurant Etoile Verte MICHELIN à Kyoto tandis qu'à Osaka, **Unkaku** et **HATSU** sont les nouveaux primés.

85 restaurants sélectionnés, incluant 2 deux-étoiles et 6 une-étoile, pour la préfecture de Wakayama

Nouvelle préfecture japonaise à être adossée à l'édition historique du Guide MICHELIN Kyoto Osaka, Wakayama fait une entrée remarquée au sein de la sélection du Guide. En effet, 85 restaurants ont séduit les papilles expertes de nos inspecteurs. Parmi ceux-ci, 2 restaurants se voient directement attribués deux-étoiles MICHELIN : **Sushi Gishin** et **villa aida**. **Sushi Yoshida**, **Oryori Chikuhō**, **hôtel de yoshino**, **Kappo Yebisu**, **Kisetsuryori Yaokame** et **Sushi Miyata** reçoivent une première Etoile MICHELIN. Enfin, 4 restaurants sont distingués d'une Etoile Verte MICHELIN : **villa aida**, **Caravansaray**, **Yamabushisoba** **Ogamian** et **Kûche**.

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Kyoto Osaka en un clin d'oeil

Kyoto :

- 6 restaurants 3 Etoiles
- 19 restaurants 2 Etoiles
- 83 restaurants 1 Etoile (dont 8 nouveaux)
- 99 restaurants Bib Gourmand (dont 13 nouveaux)
- 6 restaurants Etoile Verte Michelin

Osaka :

- 3 restaurants 3 Etoiles
- 11 restaurants 2 Etoiles (dont 1 nouveau)
- 82 restaurants 1 Etoile (dont 8 nouveaux)
- 112 restaurants Bib Gourmand (dont 17 nouveaux)
- 4 restaurants Etoile Verte Michelin

Wakayama :

85 restaurants sélectionnés dont :

- 2 restaurants 2 Etoiles
- 6 restaurants 1 Etoile
- 15 restaurants Bib Gourmand
- 4 restaurants Etoile Verte Michelin



GUIDE MICHELIN

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2022, sur le site officiel du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/> et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS :



Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt